ПРИБАВЛЕНІЕ

КЪ НИЖЕГОРОДСКИМЪ ГУБЕРНСКИМЪ

ВѢДОМОСТЯМЪ

№ 43.

ИЗВѢСТІЯ.

1. *Способъ отъ мошки на капустѣ.*

Коль скоро начнешъ лишь показываться на капустныхъ грядахъ мошка (земляныя блохи), то надобно тотчасъ всю грядку обложить тонкимъ слоемъ свѣжаго овечьяго помета, и, если нѣтъ на ту пору дождя, то къ вечеру полить садовою лейкою со спрыскомъ для усиленія испаренія, которое такъ противно этимъ насѣкомымъ, что по прошествіи однѣхъ сутокъ уже не окажется ни одной мошки на капустѣ. Пометъ овечій сверхъ того удобряетъ землю и способствуетъ росту капусты; но при насыпаніи его на гряду надобно очень наблюдать, чтобъ онъ отнюдь не касался самой разсады, потому что онъ очень горячь, и легко можетъ повредить нѣжному еще растенію. Этотъ способъ съ хорошимъ успѣхомъ употребляется многими Саксонскими огородниками.

(*Изъ Бѣлосток. Облас. Вѣд.*)

2. *Способъ, дѣлать изъ лебеды крупу.*

Неурожайные 1834, 1839 и 1840 годы, заставили многихъ господъ—хозяевъ думать о способахъ продовольствія людей. Прошлымъ 1840-мъ лѣтомъ родилось вмѣсто ржи столько лебеды, что при внимательномъ употребленіи ея, она можетъ принести величайшую пользу и сдѣлать большое подспорье хлѣбу. Что касается до употребленія лебеды съ подмѣсью небольшой части ржаной муки въ хлѣбы, то опытъ научилъ каждаго, какъ ее

употреблять, хотя и [illegible] есть множество способовъ, [illegible] е или менѣе хорошихъ, но объ нихъ говорить здѣсь я нахожу неумѣстнымъ. При употребленія лебеды разными способами въ пищу, мнѣ вздумалось сдѣлать пробу, нельзяли употребить ее на крупу. Мысль моя, при первомъ опытѣ, почти оправдалась, ибо крупа изъ нея, посредствомъ обдиранія жерновомъ сдѣланная, вышла хотя сѣровата, но такая, что можетъ быть безвредно употребляема въ пищу. Послѣ многихъ испытаній, наконецъ я нашелъ способъ какъ дѣлать лебедную крупу очень хорошей доброты, который не излишнимъ считаю сообщить читателямъ. Дабы очистить лебедную крупу, какъ можно лучше, поступать должно такъ: *а)* Лебеду, прежде всего надобно подсѣять грохотомъ или рѣшетомъ; *б)* Подсѣявши лебеду, должно отолочь ее такъ, чтобы она совершенно очистилась отъ травянистой коры, а потомъ обварить кипячею водою, и высушить въ печкѣ. *в)* По просушкѣ, надобно ободрать ее простымъ жерновомъ, потомъ, отвѣять и толочь въ ступѣ до тѣхъ поръ, пока она очистится совершенно отъ черноватой коры. Она очень хорошо очищается и отъ того, когда вмѣсто толченія въ ступѣ, будетъ два раза пропущена въ жернова. *г)* По вынутіи изъ толчейной ступы, слѣдуетъ отвѣять отъ крупы муку, или мякину такъ, чтобы она была какъ можно чище. Надобно сказать, что при вареніи изъ лебедной крупы каши, должно поступать также, какъ съ пшеномъ, изъ проса сдѣланнымъ, т. е. промывать ее какъ можно чище водою. Совершенство сего способа, дѣлать изъ лебеды крупу, подтвердилось многими опытами, сдѣланными въ имѣніи Его Превосходительства Господина Генералъ-Маіора и Кавалера Льва Александровича Нарышкина, находящемся Тамбовской губерніи Моршанскаго уѣзда въ Земецкой волости, по коему и нынѣ, какъ крестьянами, такъ и другими, служащими въ ономъ имѣніи, лицами, приготовляется лебедная каша и употребляется даже на равнѣ съ крупою, дѣлающеюся изъ ячменя, слѣдовательно и мука, изъ сей крупы намолотая, не будетъ имѣть тѣхъ послѣдствій, какія бываютъ при употребленіи лебеды, безъ такой отдѣлки, въ пищу.

Вольноотпущенный Василій Мясоѣдовъ.

(З. Г.)

2 *О пріѣхавшихъ и выѣхавшихъ;*
(съ 12 Сентября по 18 число Октября 1841 года).

Прибыли: изъ Астрахани — отстав. Маіоръ *Бентковскій*, изъ Оренбурга — отс. Маіоръ *Левишевъ*, изъ Сергача — Лекарь *Николаевъ*, изъ Горбатова — отс. Поручикъ *Рубиновъ*, изъ С. Петербурга — Прапорщикъ *Плуцанскій*, изъ Владиміра — Корнетъ *Григорьевъ*, изъ

С. Петербурга — Карнетъ *Остафьевъ*, остановились Кремлевской части.

Выѣхали: въ Княгининъ — Подполковникъ Князь *Мустафинъ*, въ Казань — Коллежскій Ассесоръ *Долговъ* и Прапорщикъ Полуанскій.